

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



WORLD TRADE CENTER  
MOSCOW

КОНГРЕСС  
ЦЕНТР  
ЦМТ МОСКВА



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ (от 5 персон)



WORLD TRADE CENTER  
MOSCOW

РЕСТОРАННЫЙ  
КОМПЛЕКС  
ЦМТ МОСКВА

## Аперитив

- |   |  |      |
|---|--|------|
| 1 | Сырные шарики с белым виноградом в кокосовой стружке | 18 г |
| 2 | Канapé с индейкой и ореховой заправкой               | 22 г |

## Холодная закуска

- |    |  |             |
|----|--|-------------|
| 1  | Трио из копченого угря, сига холодного копчения и слабосоленой нерки         | 60/17 г     |
| 2  | Мясное ассорти<br>(куриный рулет, буженина, копченая индейка, утиная грудка) | 60/14 г     |
| 3  | Плато сыров (Адыгейский, Сулугуни, Балыковский, Чечил) с аджикой             | 40/5/2 г    |
| 4  | Ассорти из свежих овощей и зелени  | 60/1 г      |
| 5  | Филе атлантической сельди с отварным картофелем и свежей зеленью             | 50/50/8г    |
| 6  | Дары леса (грузди, белые, подосиновики, маслята)                             | 60/10 г     |
| 7  | Салат Тайский из говяжьей вырезки в острой заправке                          | 75/1 г      |
| 8  | Салат с рукколой и медово-лимонной заправкой                                 | 75/1 г      |
| 9  | Салат из атлантических креветок с легким соусом Васаби                       | 75/2 г      |
| 10 | Ассорти пирожков (капуста, грибы, мясо)                                      | 30 г x 2 шт |
| 11 | Булочки французская, сувита  | —           |
| 12 | Масло сливочное, хрен, горчица, масло оливковое                              | —           |

## Горячая закуска

- |   |   |      |
|---|---|------|
| 1 | Жюльен из филе цыпленка и телятины с белыми грибами | 75 г |
|---|---|------|

## Основное блюдо\* (1 на выбор)

- |   |   |                 |
|---|---|-----------------|
| 1 | Нежное куриное филе с бруснично-коньячным соусом и картофельными крокетами  | 152/25/125/30 г |
| 2 | Филе Сандера (судак) в ароматной корочке с овощным тимбалло и соусом Тартар | 150/130/30 г    |

## Десерт

- |   |   |       |
|---|---|-------|
| 1 | Фруктовое ассорти (киви, груши, мандарины, виноград, красная смородина) | 150 г |
| 2 | Бананао (шоколадный мусс с кусочками бананов)                           | 80 г  |

## Напитки

- |   |   |   |
|---|---|---|
| 1 | Чай в сашетах Teatone / Кофе Американо свежесваренный | — |
|---|---|---|

ИТОГО: 5 600 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ  
(+10% за обслуживание)

Общий вес на человека – 1 425 г

Тарифы некомиссионные. Все цены включают НДС и не включают 10% обслуживания. Цены действительны на 2024 г. Ресторанный комплекс оставляет за собой право на изменение цен и вариантов меню.

\* Основное блюдо Банкет до 30 гостей – основное блюдо по опросу во время банкета. Свыше 30 гостей – подача по заранее заказанному количеству каждого блюда либо дополнительная плата 600 руб./чел. за возможность опроса во время банкета.

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ (от 5 персон)



WORLD TRADE CENTER  
MOSCOW

РЕСТОРАННЫЙ  
КОМПЛЕКС  
ЦМТ МОСКВА

## Аперитив

- |   |   |      |
|---|---|------|
| 1 | Канapé с жареной грушей и сыром Дор-блю | 21 г |
| 2 | Канapé из утиной грудки с клубникой     | 17 г |

## Холодная закуска

- |    |   |             |
|----|---|-------------|
| 1  | Мясное Шаркутерье из Пармской ветчины, копченой индейки и буженины с маринадами                   | 40/26 г     |
| 2  | Рыбное ассорти (нельма холодного копчения, форель слабосоленая, угорь горячего копчения)          | 60/17 г     |
| 3  | Ассорти сыров (Бри, Дор-блю, Эмменталь, Грана Падано), сервируется грецкими орешками и виноградом | 40/14 г     |
| 4  | Овощная мозаика с пряными травами   | 60/11 г     |
| 5  | Ассорти из маринованных грибов с колечками лука (белые, опята, маслята)                           | 60/15 г     |
| 6  | Салат Греческий   | 75 г        |
| 7  | Салат Оливье с форелью  | 110 г       |
| 8  | Салат из куриного филе с кунжутной заправкой  | 75 г        |
| 9  | Салат с сыровяленным окороком, сыром, помидорами и кедровыми орешками                             | 80 г        |
| 10 | Ассорти пирожков (капуста, грибы, мясо)   | 30 г x 2 шт |
| 11 | Булочки французская, сувита   | —           |
| 12 | Масло сливочное, хрен, горчица, масло оливковое   | —           |

## Горячая закуска

- |   |   |      |
|---|---|------|
| 1 | Киш Лорен с тунцом, шпинатом и креветками | 90 г |
|---|---|------|

## Основное блюдо\* (1 на выбор)

- |   |   |               |
|---|---|---------------|
| 1 | Медальон из говяжьей вырезки с вешенками, беби картофелем и соусом Красное вино | 113/120/71 г  |
| 2 | Филе Радужной форели с пряными травами и овощами-гриль                          | 1 шт/20/110 г |

## Десерт

- |   |  |       |
|---|--|-------|
| 1 | Фруктовое ассорти (клубника, киви, груши, мандарины, виноград) | 200 г |
| 2 | Белый шоколадный мусс, сервированный в бокале                  | 85 г  |

## Напитки

- |   |   |   |
|---|---|---|
| 1 | Чай в сашетах Teatone / Кофе американо свежесваренный | — |
|---|---|---|

ИТОГО: 6 900 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ  
(+10% за обслуживание)

Общий вес на человека - 1 444 г

Тарифы некомиссионные. Все цены включают НДС и не включают 10% обслуживания. Цены действительны на 2024 г. Ресторанный комплекс оставляет за собой право на изменение цен и вариантов меню.

\* Основное блюдо Банкет до 30 гостей — основное блюдо по опросу во время банкета. Свыше 30 гостей — подача по заранее заказанному количеству каждого блюда либо дополнительная плата 600 руб./чел. за возможность опроса во время банкета.

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ (от 5 персон)



WORLD TRADE CENTER  
MOSCOW

РЕСТОРАННЫЙ  
КОМПЛЕКС  
ЦМТ МОСКВА

## Аперитив

- |   |  |      |
|---|--|------|
| 1 | Мини-карпаччо из атлантического тунца  | 12 г |
| 2 | Сырные шарики с черри томатами в кунжуте,                                    | 23 г |
| 3 | Броше из свежих ягод (голубика, клубника, ежевика) с ванильным соусом в шоте | 22 г |

## Холодная закуска

- |    |   |             |
|----|---|-------------|
| 1  | Рыбное ассорти (палтус холодного копчения, малосоленая нерка, копченый угорь)                     | 60/17 г     |
| 2  | Мясное ассорти с маринадами (куриный рулет с черносливом, буженина, отварной язык, ростбиф)       | 60/14 г     |
| 3  | Ассорти сыров (Бри, Дор-блю, Эмменталь, Грана Падано), сервируется грецкими орешками и виноградом | 40/14 г     |
| 4  | Букет из свежих овощей и зелени   | 60/11 г     |
| 5  | Дары леса (ассорти из маринованных грибов)  | 60/10 г     |
| 6  | Икра семужья с мини-блинчиками  | 10/38 г     |
| 7  | Салат с ростбифом, сладким перцем и тайской заправкой   | 75 г        |
| 8  | Микс-салат с кальмаром, маринованным перцем и вялеными томатами                                   | 75 г        |
| 9  | Салат из куриного филе с кунжутной заправкой  | 75 г        |
| 10 | Салат Греческий с маринованным фенхелем   | 75/20 г     |
| 11 | Ассорти пирожков (капуста, грибы, мясо)   | 30 г x 2 шт |
| 12 | Булочки французская, сувита или бородинская   | —           |
| 13 | Масло сливочное, хрен, горчица, масло оливковое   | —           |

## Горячая закуска

- |   |  |      |
|---|--|------|
| 1 | Жюльен из белых грибов с вешенками под сырным соусом | 75 г |
|---|--|------|

## Основное блюдо\* (1 на выбор)

- |   |  |                 |
|---|--|-----------------|
| 1 | Медальон из говяжьей вырезки с печеным картофелем, соусом Стейк и сладким перцем-гриль | 113/125/50/50 г |
| 2 | Форель с овощным рататуем и апельсиново-имбирным соусом,                               | 1 шт/120/20 г   |

## Десерт

- |   |  |         |
|---|--|---------|
| 1 | Десерт Гранд Опера (бисквитное пирожное с кофейно-шоколадным кремом) | 75/30 г |
| 2 | Белый шоколадный мусс, сервированный в бокале                        | 85 г    |
| 3 | Воздушное суфле с черносливом  | 70/33 г |

## Фрукты и напитки

- |   |  |       |
|---|--|-------|
| 1 | Фруктовая ваза (ананас, виноград, киви, мандарины, груши, красная смородина, мята) | 200 г |
| 2 | Чай в сашетах Teatone / Кофе американо свежесваренный                              | —     |

\* Основное блюдо Банкет до 30 гостей — основное блюдо по опросу во время банкета. Свыше 30 гостей — подача по заранее заказанному количеству каждого блюда либо дополнительная плата 800 руб./чел. за возможность опроса во время банкета.

ИТОГО: 8 000 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ (+10% за обслуживание)

Тарифы некомиссионные. Все цены включают НДС и не включают 10% обслуживания. Цены действительны на 2024 г. Ресторанный комплекс оставляет за собой право на изменение цен и вариантов меню.

Общий вес на человека - 1512 г

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ (от 5 персон)



WORLD TRADE CENTER  
MOSCOW

РЕСТОРАННЫЙ  
КОМПЛЕКС  
ЦМТ МОСКВА

## Аперитив

- |   |   |      |
|---|---|------|
| 1 | Канapé из копченой утки с дыней и вестфальским хлебом                         | 19 г |
| 2 | Сырные шарики с белым виноградом в кокосовой стружке                          | 18 г |
| 3 | Броше из свежих ягод (голубика, клубника, ежевика) с шоколадным соусом в шоте | 22 г |

## Холодная закуска

- |    |  |             |
|----|--|-------------|
| 1  | Рыбное плато (сиг холодного копчения, слабосоленая семга, угорь с каперсами и розмарином)                | 60/22 г     |
| 2  | Мясная тарелка (Пармский окорок, филе копченой индейки, копченая утиная грудка, дыня, красная смородина) | 60/17 г     |
| 3  | Сырная тарелка с клубникой и медом   | 40/15/40 г  |
| 4  | Свежие овощи с букетом пряных трав   | 60/11 г     |
| 5  | Прованские маринады (грибы белые маринованные, корнишоны, томаты сушеные)                                | 70 г        |
| 6  | Микс-салат с авокадо и тайским манго   | 75 г        |
| 7  | Салат с нежным куриным филе, виноградом и орехом пекан   | 75 г        |
| 8  | Салат с запеченным лососем, артишоками и креветками  | 85 г        |
| 9  | Салат из молодой говядины с овощами в китайском стиле  | 75 г        |
| 10 | Оливки, маслины маринованные с перцем чили и розмарином  | 35 г        |
| 11 | Ассорти пирожков (капуста, грибы, мясо)  | 30 г x 2 шт |
| 12 | Булочки французская, сувита или бородинская  | —           |
| 13 | Масло сливочное, хрен, горчица, масло оливковое  | —           |

## Горячая закуска

- |   |   |       |
|---|---|-------|
| 1 | Кокиль из кальмаров с вешенками под сыром Моцарелла | 100 г |
|---|---|-------|

## Основное блюдо\* (1 на выбор)

- |   |  |                 |
|---|--|-----------------|
| 1 | Вырезка молочного теленка с пюре из картофеля и тыквы с ягодным соусом | 113/100/30/22 г |
| 2 | Семга-гриль с кенийской фасолью и икорным соусом                       | 144/50/50/5 г   |

## Десерт

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| 1 | Дуэт двух муссов на основе молочного и белого шоколада | 85 г   |
| 2 | Шоколадное пралине                                     | 85/3 г |
| 3 | Ассорти пtifур   | 3 шт   |

## Фрукты и напитки

- |   |  |       |
|---|--|-------|
| 1 | Фруктовая ваза (ананас, виноград, киви, мандарины, груши, красная смородина, мята) | 200 г |
| 2 | Чай в сашетах Teatone / Кофе американо свежесваренный                              | —     |

\* Основное блюдо Банкет до 30 гостей – основное блюдо по опросу во время банкета. Свыше 30 гостей – подача по заранее заказанному количеству каждого блюда либо дополнительная плата 800 руб./чел. за возможность опроса во время банкета.

ИТОГО: 9 000 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ (+10% за обслуживание)

Тарифы некомиссионные. Все цены включают НДС и не включают 10% обслуживания. Цены действительны на 2024 г. Ресторанный комплекс оставляет за собой право на изменение цен и вариантов меню. Общий вес на человека – 1 447 г

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ (от 5 персон)



WORLD TRADE CENTER  
MOSCOW

РЕСТОРАННЫЙ  
КОМПЛЕКС  
ЦМТ МОСКВА

## Аперитив

- |   |   |      |
|---|---|------|
| 1 | Инжир с муссом из сливочного сыра, медом и грецким орехом | 18 г |
| 2 | Мини северный краб с лососем                              | 15 г |
| 3 | Макарены с пате из Фуа-гра                                | 9 г  |

## Холодная закуска

- |    |  |                |
|----|--|----------------|
| 1  | Трио из осетрины, форели и нельмы с лимонно-шафрановым желе  | 60/17 г        |
| 2  | Лепестки сыровяленых колбас с дыней и фламбированной грушей  | 40/22/100/50 г |
| 3  | Сыр Страчателла с манго и заправкой Дижон                    | 85 г           |
| 4  | Овощная мозаика с пряными травами                            | 60/11 г        |
| 5  | Рулетики цуккини с Рикоттой и кедровыми орешками (2 шт.)     | 60 г           |
| 6  | Салат из рукколы с креветками и лососем                      | 75 г           |
| 7  | Микс-салат из утиной грудки с апельсиново-ореховой заправкой | 85 г           |
| 8  | Салат-гриль с ростбифом, спелыми помидорами и овощами        | 25/70 г        |
| 9  | Микс-салат с авокадо и тайским манго                         | 75 г           |
| 10 | Булочки сырныи, французские, сувита, Гриссини                | 30/40/40/12 г  |
| 11 | Масло икорное, масло с соусом Песто                          | 15/10 г        |
| 12 | Соусы в ассортименте   | —              |

## Горячая закуска

- |   |  |              |
|---|--|--------------|
| 1 | Королевские креветки в бруснично-сливочном соусе | 3 шт/30/10 г |
|---|--|--------------|

## Основное блюдо\* (1 на выбор)

- |   |   |                 |
|---|---|-----------------|
| 1 | Говядина Блэк Ангус в оболочке из говяжьего бекона с соусом Марсала и ризотто с вишней                      | 185/150/20/13 г |
| 2 | Филе средиземноморского сибаса с рагу из зеленой спаржи и артишоков, молодым картофелем с соусом Белое вино | 1 шт/210 г      |

## Десерт

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| 1 | Клубничный торт (пирожное на основе орехового бисквита с нежным кремом Патисьер и свежей клубникой) | 165 г   |
| 2 | Десерт Дипломат (пирожное из английского ванильного соуса со взбитыми сливками и малиной)           | 70/33 г |
| 3 | Ассорти пtifур  | 3 шт    |

## Фрукты и напитки

- |   |   |       |
|---|---|-------|
| 1 | Фруктовая ваза с ягодами (ананас, виноград, киви, мандарины, груши, ежевика, клубника, голубика, красная смородина физалис, мята) | 200 г |
| 2 | Чай Althaus в ассортименте / Зерновой кофе в ассортименте (эспрессо, капучино, американо)   | —     |

\* Основное блюдо Банкет до 30 гостей – основное блюдо по опросу во время банкета. Свыше 30 гостей – подача по заранее заказанному количеству каждого блюда либо дополнительная плата 1000 руб./чел. за возможность опроса во время банкета.

ИТОГО: 11 000 РУБЛЕЙ НА ПЕРСОНУ (+10% за обслуживание)

Тарифы некомиссионные. Все цены включают НДС и не включают 10% обслуживания. Цены действительны на 2024 г. Ресторанный комплекс оставляет за собой право на изменение цен и вариантов меню. Общий вес на человека – 1596 г